



VISITE DE LA CUISINE DE LA RESTAURATION, SAUCE ET CRUDITÉS

■ ENJEUX

Les élèves vont être amenés à découvrir la cuisine de la restauration scolaire et à réaliser une entrée proposée aux demi-pensionnaires pour le repas du jour.

■ MOTS CLEFS

Restauration scolaire.

■ PORTEURS DU PROJET, NIVEAUX ET DISCIPLINES CONCERNÉS

Les personnels porteurs du projet peuvent être les enseignants de SVT, les personnels de la restauration scolaire, les personnels de la vie scolaire, etc.

■ NOTIONS EN RÉFÉRENCE AUX PROGRAMMES ET AU SOCLE

Cycle 3 – niveau 6^e

En sciences et technologie

Mettre en évidence la place des micro-organismes dans la production et la conservation des aliments.

Mettre en relation les paramètres physicochimiques lors de la conservation des aliments et la limitation de la prolifération de microorganismes pathogènes.

- Quelques techniques permettant d'éviter la prolifération des microorganismes.
- Hygiène alimentaire.

Compétences travaillées

Domaine 1 - Les langages pour penser et communiquer :

Utiliser des outils numériques pour :

- communiquer des résultats;
- traiter des données.

Domaine 3 - La formation de la personne et du citoyen :

- L'élève coopère et fait preuve de responsabilité vis-à-vis d'autrui. Il respecte les engagements pris envers lui-même et envers les autres. Il comprend en outre l'importance de s'impliquer dans ce projet et de s'engager aux côtés des autres.
- L'élève sait entreprendre et mettre en œuvre un projet en créant des liens avec l'équipe de la restauration.

Domaine 4 - Les systèmes naturels et les systèmes techniques :

- Relier des connaissances acquises en sciences et technologie à des questions de santé, de sécurité et d'environnement.
- Découvrir les métiers de la restauration scolaire.

■ DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ

La **première étape** de cette activité est la **visite** de la cuisine de la restauration scolaire par les élèves de 6^e avec leurs professeurs et les personnels de la restauration scolaire :

- présentation des contraintes liées aux règles d'hygiène et habillage des élèves,
- visite de la cuisine (notion de « marche en avant »),
- petit déjeuner avec le personnel de la restauration (si visite très tôt le matin),
- fin de la visite – bilan sur les règles d'hygiène à respecter. Des hypothèses sont émises par les élèves pour expliquer pourquoi ces règles doivent être respectées. Elles sont reprises dans le cours de sciences et technologie par le professeur de sciences de la vie et de la Terre et elles sont complétées par l'étude des micro-organismes, leur observation au microscope pour l'approche du vivant. D'autres techniques de conservation des aliments sont découvertes dans le cadre d'une démarche expérimentale par la réalisation de petites expériences pasteurienues.

Dans un **deuxième temps**, les élèves participent à un **atelier** « sauces et crudités ». Ils réalisent une ou deux entrées qui seront proposées aux demi-pensionnaires lors du repas du jour :

- présentation de l'atelier, rappel des règles d'hygiène et habillage des élèves,
- réalisation d'une ou deux entrées de crudités,
- réalisation des étiquettes de présentation des entrées,
- élaboration par les élèves d'un questionnaire de satisfaction pour connaître l'avis des usagers de la cantine à propos de l'entrée confectionnée,
- réponse à un questionnaire permettant le recueil de connaissances sur les aliments produits, l'origine des ingrédients, leur conservation et mise en commun,
- dégustation de l'entrée et bilan.

Distribution des entrées aux demi-pensionnaires et recueil des questionnaires. L'étude des réponses des questionnaires mène à la réalisation de diagrammes circulaires ou d'histogrammes afin de pouvoir analyser plus facilement les réponses et de manière plus rigoureuse.



■ EVALUATION

Le recueil des connaissances grâce au questionnaire peut constituer une évaluation formative permettant aux élèves et à l'enseignant de SVT d'identifier les notions nécessitant d'être approfondies en classe. Les compétences du domaine 1 « communiquer des résultats » et « traiter des données » peuvent être évaluées au fil de l'eau, durant la réalisation de ce projet. Enfin, les compétences du domaine 3 autour de la coopération, l'engagement des élèves dans un projet en créant des liens avec les partenaires peuvent être évaluées et prises en compte pour la validation du socle commun, valorisant l'investissement des élèves.

■ POUR ALLER PLUS LOIN

Le programme Arts de faire culinaires au collège :

<https://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/Un-guide-et-sa-boite-a-outils-pour>

http://draaf.nouvelle-aquitaine.agriculture.gouv.fr/IMG/zip/Visite_cuisine_etablissement_scolaire_ELEVES_cle816abc.zip

Ce programme devient « L'alimentation, j'explore et je choisis » : <https://www.projet-alimentation-arts-de-faire-culinaires-au-college.fr>

■ POINTS DE VIGILANCE

Présenter ce projet bien en amont au chef d'établissement afin d'obtenir son autorisation et s'engager auprès du chef cuisinier, grâce à son aide également, à respecter la réglementation concernant les règles d'hygiène en cuisine collective.

Avant toute activité de manipulation et de dégustation de denrées alimentaires, le professeur se procure les projets d'accueil individualisé (PAI) afin de connaître les éventuelles pathologies d'intolérances alimentaires ou d'allergies des élèves.

Toute activité de manipulation de denrées alimentaires implique pour l'enseignant d'adopter les pratiques d'hygiène nécessaires.

La [circulaire n°2002-004](#) du 3 janvier 2002 intitulée « La sécurité des aliments : les bons gestes » est en ligne sur le site du ministère de l'Éducation nationale, de la Jeunesse et des Sports.

Voici en complément des recommandations officielles, quelques conseils inspirés par le guide pédagogique [« Atelier cuisine et alimentation durable »](#) :

Choisir des matières premières de bonne qualité sanitaire

- Choisir les fruits et légumes exempts de pourriture.
- Décontaminer les aliments.
- Vérifier la date limite de consommation pour les produits frais (lait, yaourt...).
- Assurer de bonnes conditions de stockage après l'achat (froid si besoin, propreté).
- Mettre en œuvre de bonnes conditions de transport jusqu'à l'école (sac isotherme).



- Assurer le maintien de la chaîne du froid.

Dans le cadre de cueillette en milieu sauvage ou dans un jardin non professionnel, le risque d'**échinococcose** (parasites du foie amenés par des excréments de renards, chiens ou chats) est présent. On s'abstiendra de consommer les fruits ou légumes crus et on optera pour des préparations cuisinées, la cuisson détruisant les parasites.

Nettoyage des surfaces de travail

Avant de commencer à travailler et entre chaque type d'opération, bien nettoyer (nettoyer et désinfecter) les surfaces (tables, planches) :

- avec un produit détergent (qui enlève les graisses) puis avec un produit désinfectant (qui élimine les germes) ou avec un seul produit qui a les deux fonctions;
- en choisissant des produits qui possèdent un agrément pour l'usage en collectivité et à contact alimentaire;
- en respectant la notice d'utilisation (temps de mise en contact avec la surface et le dosage en particulier);
- les lavettes très fines remplacent les éponges considérées comme des nids à micro-organismes du fait de leur épaisseur et du taux d'humidité.

Pratiques des participants

Les personnes sont aussi porteuses de germes, en particulier sur les mains.

- Se laver les mains avec du savon avant de commencer l'atelier : mouiller et faire mousser, frotter entre les doigts, sous les ongles et jusqu'aux poignets avant de rincer sous un filet d'eau.
- Se laver les mains après le passage aux toilettes ou s'être mouché (ou mis les doigts dans le nez).
- Ne pas éternuer au-dessus des préparations.
- Se laver les mains entre la préparation de différentes familles de produits, pour éviter les contaminations croisées.

L'utilisation de tabliers propres permettra de protéger les vêtements et de contrôler le niveau de propreté; celle des charlottes ou calottes limitera l'arrivée des cheveux dans les préparations.

Dégustation en cours de préparation

Quand on propose de goûter en cours de préparation, on ne retrempera pas la cuillère utilisée dans la préparation (ni les doigts). Pour régulièrement goûter, on peut utiliser une cuillère « mère » qui servira pour le prélèvement et reverser dans les cuillères utilisées pour goûter (chacun gardera sa cuillère de dégustation).



Consommer les plats et spécialités préparés au plus près de leur élaboration

Dans un plat qui vient d'être préparé, même s'il y a quelques bactéries pathogènes, elles n'auront pas le temps de se développer si la consommation se fait peu après l'élaboration. En revanche, un plat chaud qui refroidit lentement pourra être sujet au redéveloppement de microorganismes. On veillera à le laisser refroidir dans une ambiance propre et à le consommer rapidement (peu après la préparation).

Conserver les étiquettes ou emballages des ingrédients utilisés quelques jours (pour faciliter les recherches en cas d'intoxication alimentaire).

Conserver un échantillon témoin de chaque réalisation en le conservant, séparé des autres aliments, sous cellophane ou emballage hermétique en chambre froide.

